



PĄCZUSIE z NORWIDA

Potrzebujesz 5,10,15 minut by przygotować mini pyszności, banalnie proste w wykonaniu :) Tłusty Czwartek i karnawał, to najlepszy czas, by je zrobić!

Z podanych składników wychodzi ok. 30 **małych pączusiów** :) Podczas smażenia nawet nie trzeba ich obracać, gdyż same rosną, same się obracają – no normalnie idealne, **szybkie pączki serowe** :)

Możecie je nadziać kremem budyniowym, dżemem, czy czekoladą... lub po prostu oprószyć cukrem pudrem ;)

SKŁADNIKI

- 250 g twarogu (półtłustego)
- 100 g gęstej śmietany 12%
- 2 żółtka
- 1/3 szklanki cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 250 g mąki pszennej

- 1 i 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 kieliszek wódki
- 1 litr oleju roślinnego (do smażenia)
- cukier puder (do posypania)

PRZYGOTOWANIE

- Do miski włożyć twaróg, śmietanę, żółtka, cukier oraz cukier wanilinowy. Rozgnieść składniki widelcem.
- Dodać mąkę, sodę i wymieszać. Wyłożyć na podsypaną mąką stolnicę i połączyć składniki.
- Ciasto podzielić na ok. 28 kawałków i ulepić z nich kulki wielkości orzecha włoskiego (aby ciasto się mniej kleiło można formować umyтыми i wilgotnymi dłońmi lub delikatnie oprószonymi mąką).
- Na patelnię wlać olej i rozgrzać go do około **180 stopni C**. Włożyć kulki tyle ile się zmieści w jednej warstwie z zachowaniem małych odstępów.
- Smażyć na złoty kolor po około 1,5 minuty z każdej strony (pączki mogą się same się obracać po usmażeniu z jednej strony).
- Wyłować łyżką cedzakową i ułożyć na ręcznikach papierowych. W tym samym oleju usmażyć kolejną porcję pączków.
- Posypać cukrem pudrem.

Myślę, że ze względu na ekspresowe wykonanie będą się pojawiały u Was przez cały rok :)
SMACZNEGO!